گاجر کا مربہ

اجزاء:

1. گاجر____ 1کلو
2. چینی____ آدھ کلو
3. پانی____ 2کپ
4. لیموں کا رس____ 2کھانے کے چمچ
5. سبز الائچی____ 2-3عدد

ترکیب:

گاجروں کو چھیل کر دو حصوں میں کا ٹ لیں۔

اب گاجروں کو کانٹے سے نشان لگا لیں۔

پھر ابلے ہوئے پانی میں گاجروں کو 08-10 منٹ کے لئے ابال کر ایک باؤل میں ڈال کر ٹھنڈی ہونے دیں اور تھوڑی سی چینی ڈال کر اچھی طرح مکس کرکے 5 گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔

اب گاجروں کو درمیانی ہلکی آنچ پر چینی مکس ہونے تک پکنے دیں۔

پھر لیموں کا رس، سبز الائچی ڈالیں اور چینی خشک ہونے تک پکائیں۔

اب اسے ٹھنڈا ہونے دیں اور ہوا بند برتن میں رکھ دیں۔

آپ تیار کئے ہوئے گا جر کے مربہ کو 06-08مہینے تک رکھ سکتے ہیں۔

0307-8162003